

Paté de berenjena

Ingredientes

1 o 2 berenjenas
1 cebolla (opcional)
2 o 3 dientes de ajo
el zumo de medio limón
4-6 cucharadas de aceite de oliva
perejil (opcional)
1/2 cucharada de comino molido
sal y pimienta

Preparación

1. Las berenjenas las podemos asar en el horno enteras, con el rabo verde, que ayuda a retirarlas de la bandeja del horno una vez asadas. También partidas por la mitad, en este caso hacia abajo. Asaremos también la cebolla. A 180°-190° estará bien. Les podemos dar la vuelta a la mitad del tiempo y las asaremos hasta que estén tiernas.
2. Sacamos el interior de la berenjena asada, retirando la piel y lo introducimos en un recipiente junto la cebolla asada y el resto de ingredientes: ajo y perejil picados, zumo de limón, comino, sal y pimienta.
3. Si deseamos una textura más espesa podemos añadir pan rallado.
4. A disfrutar de unas tostadas de esta maravilla! Solas, con un poquito de queso por encima o lo que se os ocurra!